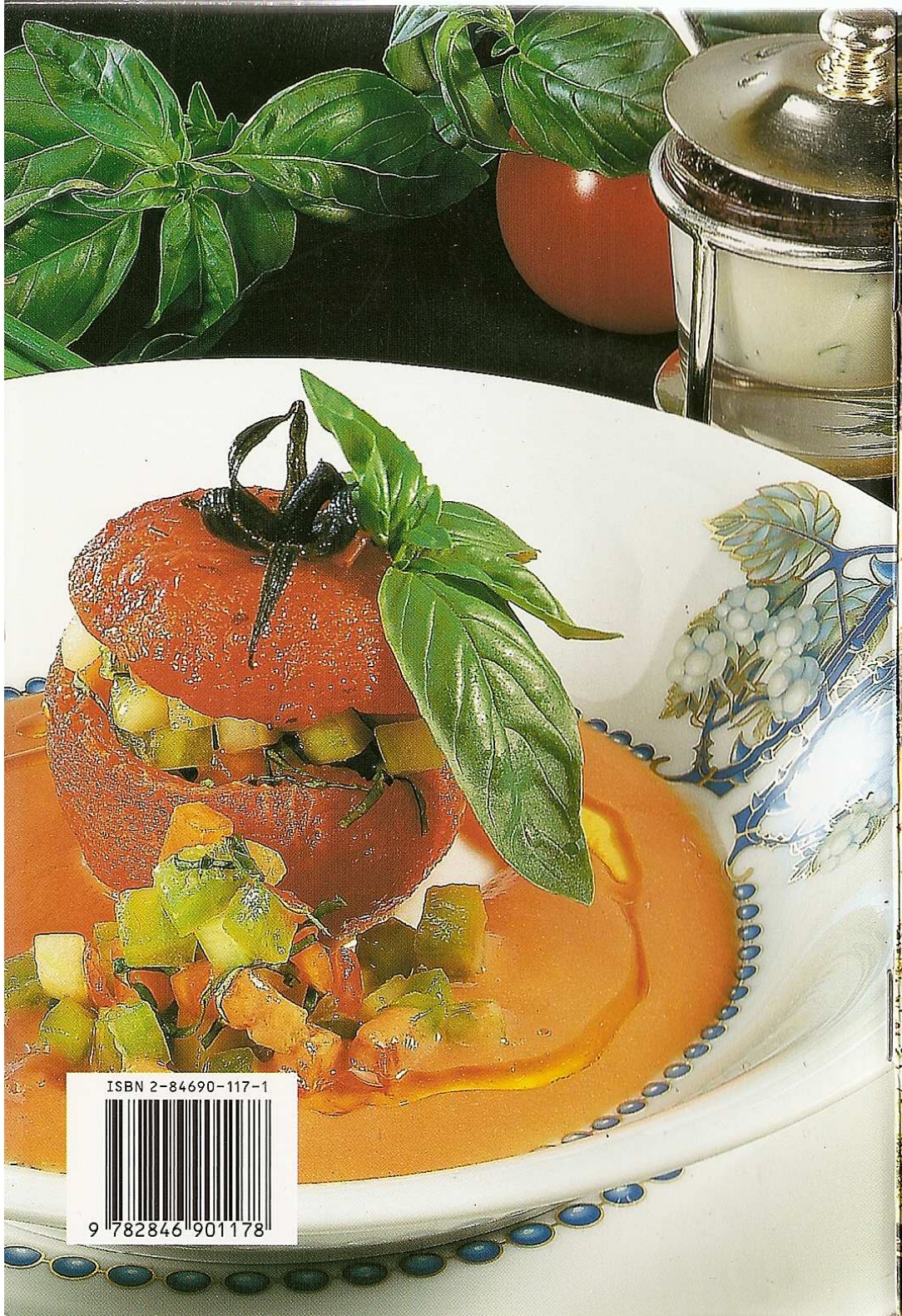
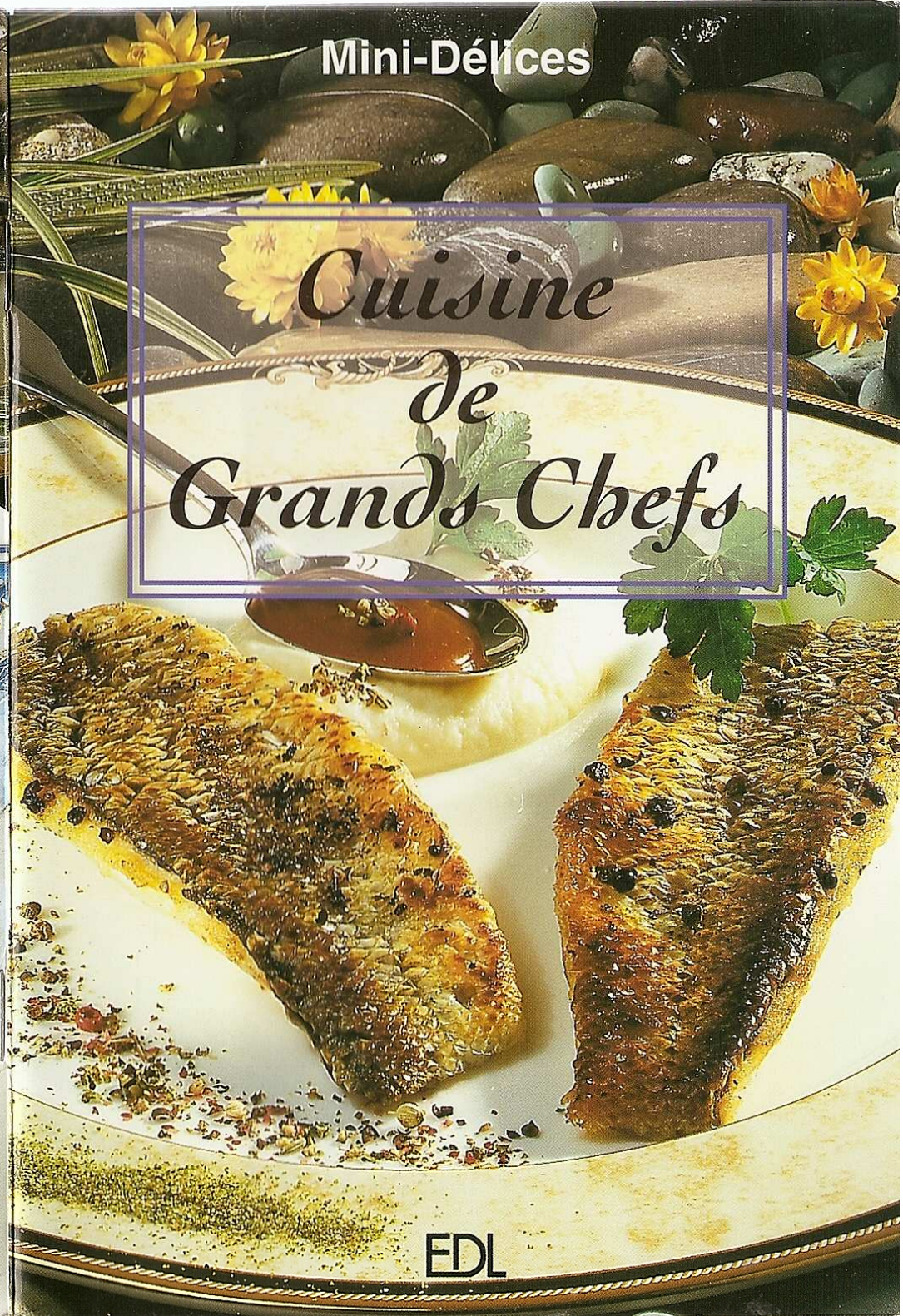


ISBN 2-84690-117-1
9 782846 901178

Mini-Délices

Cuisine de Grands Chefs



EDL

Table des matières

Abondance de tourteaux 6-7
Aïoli de sole et ses pommes fondantes 8-9
Asperges en cannoise d'olives noires à l'anis 10-11
Chèvre grillé, fèves et tomates braisées 12-13
Escalopes de foie gras frais de canard aux raisins 14-15
Gaspacho de tomates fraîches, caillé à la tapenade 16-17
Tartare de thon aux piments d'Espelette 18-19
Bar sur son galet 20-21
Bourride à ma façon 22-23
Crème d'oursin aux légumes 24-25
Daurade au jus en écailles de pommes de terre 26-27
Filet de limande au céleri, fumet de safran 28-29
Filet de sole, sauce crustacé 30-31
Langouste aux olives 32-33
Mérou à la mini-ratatouille 34-35
Aiguillettes de canette au miel et citron 36-37
Filet de bœuf au vin rouge 38-39
Filet de veau à la ficelle, vinaigrette aux herbes 40-41
Foie de veau, jus caramélisé au gingembre et soja 42-43
Noisettes d'agneau "Rossini" 44-45
Suprême de caille en croûte de pommes de terre 46-47
Volaille de Bresse aux morilles et asperges 48-49
Charlotte chaude aux pommes bramley 50-51
Éventail de mangue, glace à la vanille 52-53
Glace au miel et à la gentiane 54-55
Les trois sorbets d'hiver et chocolat chaud 56-57
Mirliton à la rouennaise aux abricots 58-59
Ravioli de crêpes beurre suzette 60-61
Terrine de fruits à la mousse d'amande 62-63

Collection mini-délices

Cuisine des Grands Chefs

★ : Très facile ★★ : Facile ★★★ : Difficile

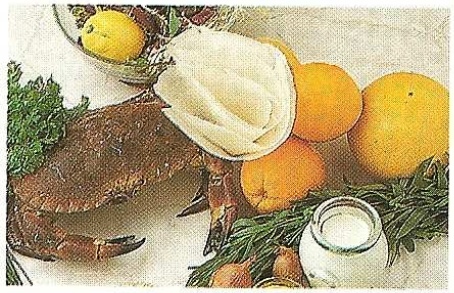
ABONDANCE

DE TOURTEAUX

4 personnes. ★★ **Préparation : 45 min.** **Cuisson : 30 min.**

2 tourteaux de 800 g à 1 kg pièce. 4 feuilles de brick. 2 pamplemousses. 1 orange. 1 citron. 1 échalote. 20 g de sésame. 20 cl de crème fouettée. 5 cl d'huile. 1 botte de ciboulette. 1/2 botte de cerfeuil. 1/2 botte d'estragon. 1 mélange de salades. Sel, poivre.

Choisissez plutôt des crabes femelles, dont le corps est plus développé et plus riche en corail, et naturellement bien frais et vivants.

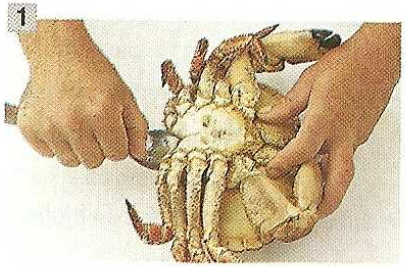


Vous pouvez également réaliser cette entrée avec du thon émietté, ou du thon frais poché et refroidi. Quant au pamplemousse, il peut céder sa place à des quartiers d'avocat bien mûr.

Faites cuire les tourteaux 25 mn à l'eau bouillante salée. Laissez reposer. Décortiquez le crabe à l'aide d'une cuillère. Préparez la vinaigrette avec l'huile, le jus d'un demi-citron et l'échalote découpée en rondelles.

Confectionnez un cône en carton à l'aide d'un cercle de 20 à 25 cm de diamètre. À partir de cette base, confectionnez des cônes d'aluminium en recouvrant le carton découpé et monté.

1

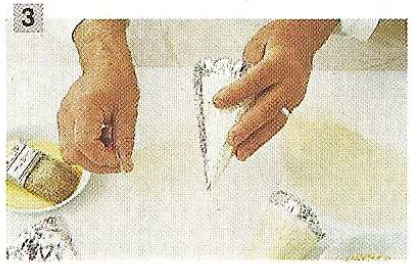


2

Découpez les feuilles de brick et confectionnez 4 cornets en brick au moyen des cônes d'aluminium. Parsemez les cornets de brick de graines de sésame. Une fois badigeonnés de beurre clarifié, faites cuire les cornets au four 3 mn à 180°C.

Mélangez la chair du crabe avec la crème fouettée, la ciboulette et les zestes d'orange hachés. Assaisonnez. Garnissez les cônes de brick de la farce. Décorez avec l'estragon et le cerfeuil.

3



4

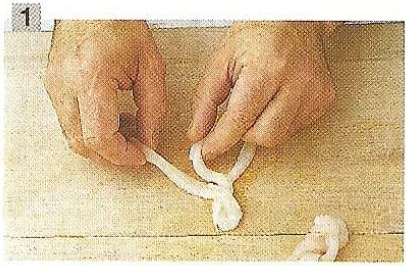
AÏOLI DE SOLE

4 personnes. ★★ Préparation : 1 h 30.

Levez les filets de soles et aplatissez-les. Taillez-les en goujeonnettes, confectionnez des tresses, pochez-les 4 mn dans 50 cl de fumet de poisson. Laissez compoter les oignons émincés dans un peu d'huile.

Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles à l'emporte-pièce. Préparez une vinaigrette classique et détendez-la au pastis.

1



2

ET SES POMMES FONDANTES

Cuisson : 25 min.

2 soles de 400 g pièce. 8 pommes de terre. 4 oignons. 4 gousses d'ail.
1 citron. 2 œufs. 4 feuilles de gélatine. 10 g de truffe hachée. 3 g de pistils de safran.
50 cl de fumet de poisson. 3 g de poudre de corail de homard séché.
Vinaigrette au pastis : Huile. Vinaigre. Quelques gouttes de pastis. Sel.

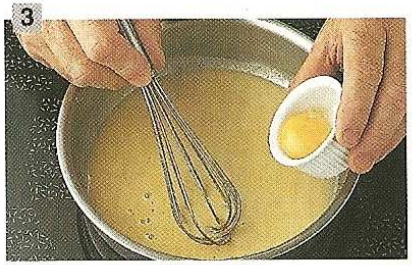
Si vous ne trouvez pas de soles, vous pouvez réaliser cette recette avec du loup, de la lotte ou de la daurade royale.

À l'occasion, vous pouvez enrichir l'aïoli en incorporant des "passe-pierres", haricots vert de mer dont les fines branches s'ordonnent autour d'un muscle central.

Dans la compotée d'oignons, ajoutez l'ail, la gélatine et les jaunes d'œufs. Faites cuire comme une crème anglaise, vannez. Passez au chinois et laissez refroidir. Dressez dans des moules individuels en verre légèrement graissés.

Faites cuire les pommes de terre 20 mn dans un fond de corail safrané. Laissez refroidir. Dressez l'aïoli de sole, les rondelles de pommes de terre et la vinaigrette autour. Parsemez d'une brunoise de truffes hachées et de poudre de corail de homard séché.

3



4

ASPERGES EN CANNOISE

4 personnes. ★ Préparation : 20 min.

32 asperges vertes. 2 l d'eau et 60 g de gros sel (pour la cuisson).
300 g d'aubergines bien fermes. 1 l d'eau et 30 g de sel (pour dégorger).
1 l d'eau et 30 g de sel (pour la cuisson).
Assaisonnement des aubergines : 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.
1 gousse d'ail épluchée. 4 branches d'aneth ou fenouil frais. 60 g d'olives noires.
Sauce : 80 g de beurre. 5 cl d'eau. 1 cuillerée à café d'anis en grains. 1 citron.
Sel, poivre.

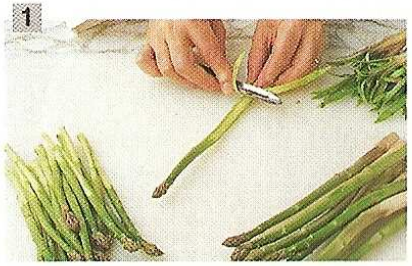
Choisissez de belles aubergines bien fermes, avec une belle peau lisse et brillante, si possible jeunes et peu grainées : leur cuisson à l'eau sera plus rapide.

Pour conserver des asperges quelques jours, placez-les verticalement dans un linge humide, le talon dans un film rempli d'eau.

Épluchez les asperges. Liez-les en bottes et coupez les pieds pour les avoir à la même taille. Faites-les cuire à découvert dans l'eau bouillante au gros sel pendant 10 mn environ. Rincez-les légèrement. Réservez au chaud.

Détaillez les aubergines en dés de l cm. Posez-les dans l'eau salée avec les peaux taillées en julienne. Faites cuire la peau dans l'eau chaude salée et rafraîchissez. Faites dégorger les aubergines 15 mn. Faites-les cuire à l'eau bouillante 5 mn, rafraîchissez. Laissez égoutter 1 h.

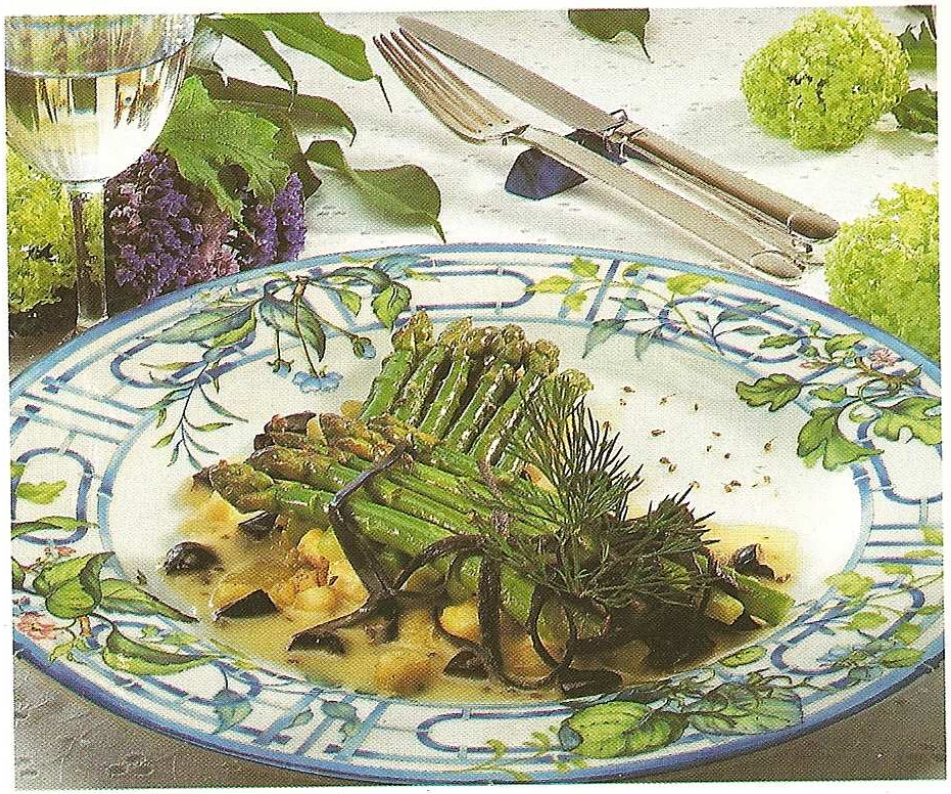
1



2

D'OLIVES NOIRES À L'ANIS

Cuisson : 10 min.



Faites revenir dans un poêlon, les aubergines avec l'huile d'olive, l'ail, le sel, le poivre et la moitié des olives noires. Avant de servir, ajoutez un filet de citron. Dénoyautez les olives, coupez-les grossièrement en 8 morceaux et faites-les blanchir 2 fois.

Portez à ébullition 5 cl d'eau, les graines d'anis, ajoutez le beurre, puis l'huile d'olive, râpez un peu de zeste de citron et versez un filet de jus de citron, salez, poivrez et incorporez l'autre moitié d'olives noires. Placez dans l'assiette les asperges sur les aubergines bien chaude. Nappez.

3

4

CHÈVRE GRILLÉ

4 personnes. ★ Préparation : 1 h.

Quatre heures à l'avance, mélangez ensemble échalotes, ail, vinaigre, 5 cl d'huile d'olive, sucre, sel, poivre et 1 cuillerée à soupe des trois herbes mélangées. Coupez les tomates en 2 et ajoutez-les au mélange. Laissez mariner 2 h.

Retirez les tomates, placez-les sur une grille métallique au-dessus d'un plat à rôtir, la peau retournée contre la grille. Faites cuire à four doux (130°C) 1 h.

1

2

FÈVES ET TOMATES BRAISÉES

Cuisson : 1 h. Marinade : 6 h.

350 g de fromage de chèvre frais long. 150 g de fèves fraîches. 6 tomates mûres.
1 échalote. 1 gousse d'ail. 3 cl de vinaigre balsamique.
1 cuillerée à soupe d'estragon, fenouil et cerfeuil.
50 g de beurre. 10 cl d'huile d'olive.
1 cuillerée à café de sucre. 1 cuillerée à café de sel.
1/2 cuillerée à café de poivre noir concassé.

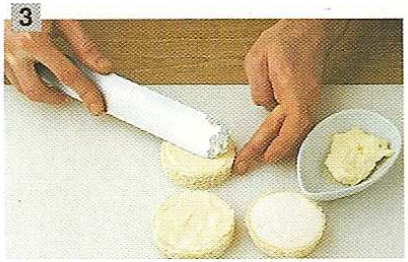
Les tomates apporteront une touche de couleur à cette entrée, il faut donc les choisir bien mûres et savoureuses, de préférence très charnues pour qu'elles conservent leur tenue malgré le dessèchement.

D'autres légumes de printemps peuvent accompagner le fromage, comme les petits pois par exemple. Seul le chèvre lui-même, ingrédient phare de la recette, ne peut être remplacé.

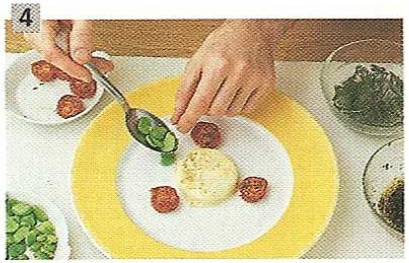
Passez du beurre ramolli sur les tranches de fromage de chèvre et faites griller sous la salamandre environ 2 mn ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies et ramollies.

Disposez chaque tranche au centre des assiettes chaudes, garnies de 3 moitiés de tomates. En alternance avec les tomates, disposez autour du fromage trois petits tas de fèves (préalablement blanchies et épluchées). Nappez d'huile d'olive et du restant d'herbes.

3

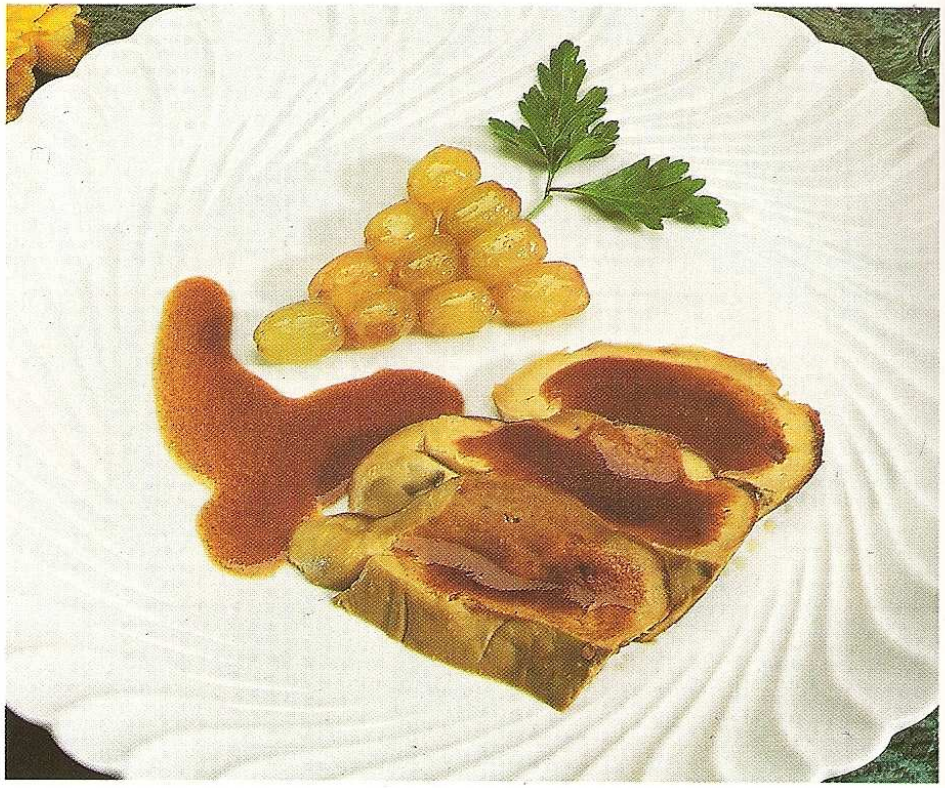


4



ESCALOPES DE FOIE GRAS

4 personnes. ★★ **Préparation : 45 min.**

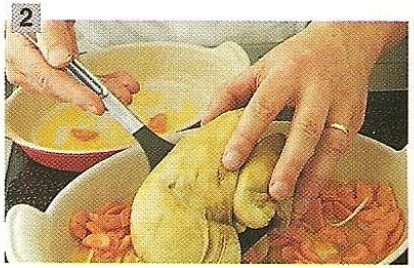


Lavez le raisin. Égrappez-le. Pelez chaque grain de raisin et retirez les pépins. Placez les grains dans un récipient avec le vin et le porto. Couvrez le récipient et placez-le au frais 24 h. Parez le foie, retirez les parties ayant pu toucher le fiel.

Épluchez et lavez les carottes. Pelez l'oignon, émincez-le. Déposez carottes et oignon dans une cocotte à fond épais avec la graisse d'oie. Posez les lobes de foie gras sur les légumes, placez dessus un papier sulfurisé. Mettez au four à180°C 25 à 30 mn.

1

2



FRAIS DE CANARD AUX RAISINS

Cuisson : 35 min. **Réfrigération : 24 h.**

1 foie gras frais de canard de 500 g environ. 20 g de graisse d'oie.
600 g de raisins blancs. 2 carottes. 1 oignon. 10 cl de vin blanc.
5 cl de porto. 10 cl de bouillon de volaille.
Poivre. Sel.

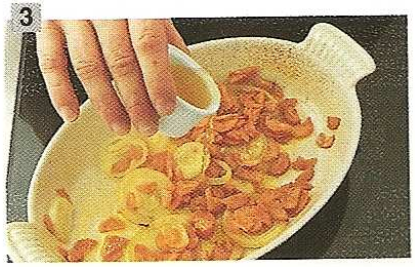
Si vous préférez une garniture à base de pommes, notre chef vous conseille principalement les reinettes, dont la chair ferme et goûteuse conviendra parfaitement au foie gras.

A défaut de porto, vous pourrez tout aussi bien faire macérer les grains de chasselas dans le Sancerre blanc ou le Jurançon, qui tous deux présentent les mêmes propriétés gustatives.

Réservez les foies gras. Remplacez la graisse de cuisson par le bouillon et le mélange vin-porto ayant servi à la macération du raisin. Laissez chauffer à feu moyen et faites réduire le contenu de moitié.

Passez la sauce au chinois puis chauffez 3 à 4 mn. Au moment de dresser l'assiette, tranchez chaque foie gras en escalopes. Nappez de sauce. Disposez harmonieusement quelques grains de raisin pour la décoration.

3



4

GASPACHO DE TOMATES FRAÎCHES

4 personnes. ★ **Préparation : 20 min.**

10 belles tomates rouges. 1 concombre. 1 petite branche de céleri. 1 courgette. 1 poivron rouge. 1/2 poivron vert. 1 échalote. 1 jaune d'oeuf. 60 g de tapenade d'olives noires. 300 g de caillé de brebis. 3 cl de crème double. 3 cl d'huile d'olive. 4 gouttes de Tabasco. 2 belles feuilles de basilic. Ciboulette ciselée. Cerfeuil. Sel, poivre.

Afin d'obtenir une émulsion bien homogène, notre chef recommande d'ajouter un jaune d'œuf, qui sans nuire à la couleur de l'ensemble veillera à sa consistance.

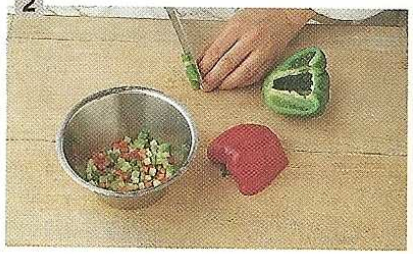
Optez de préférence pour des tomates Marmande, réputées pour leur chair charnue et peu sucrée. Elles possèdent assez de goût pour offrir à ce gaspacho une saveur inoubliable.

Émulsionnez l'huile avec le 1/2 concombre et 1/2 poivron rouge, l'échalote émincée et le jaune d'œuf. Incorporez 5 tomates fraîches.Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez un peu de Tabasco. Chinoisez avec des glaçons. Réserver 2 h au frais.

Préparez une brunoise avec le reste de poivron rouge, concombre, poivron vert, courgette, céleri et 1 tomate (mondée et épépinée). Blanchissez légèrement les poivrons, la courgette et le céleri. Mondez 4 tomates, enlevez le chapeau, videz-les et faites-les confire au four.

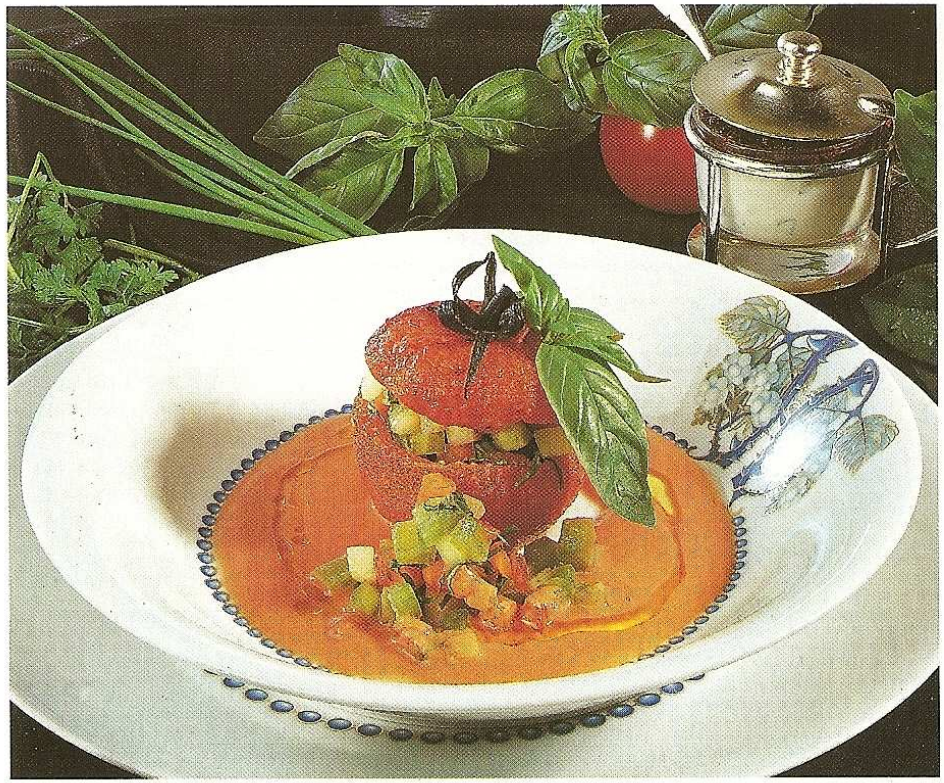
1

2



CAILLÉ À LA TAPENADE

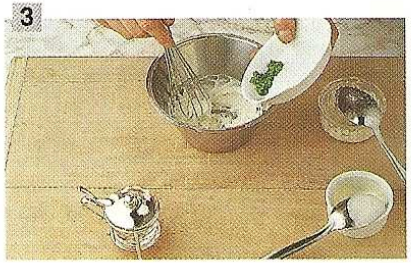
Cuisson : 2 h. **Réfrigération : 2 h.**



Égouttez légèrement le caillé de brebis, mélangez-le avec la crème double. Ajoutez sel et poivre, la ciboulette ciselée. Remplissez aux 4/5 un petit pot de caillé, ajoutez par-dessus la tapenade. Lissez-la. Déposez au centre une pluche de cerfeuil.

Mélangez l'ensemble de la brunoise de légumes. Assaisonnez avec sel et poivre et ajoutez le basilic ciselé. Garnissez les tomates. Déposez chaque tomate au centre d'une assiette et entourez-la de gaspacho. Décorez avec une feuille de basilic.

3



4

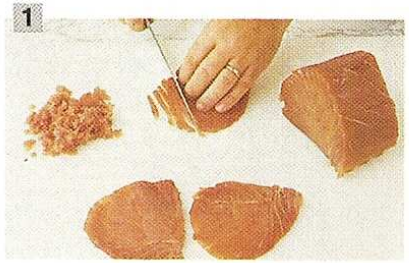
TARTARE DE THON

4 personnes. ★ Préparation : 45 min.

Taillez le morceau de thon en petits dés de 2 mm. Faites cuire à four très chaud le poivron rouge arrosé d'huile d'olive. Laissez-le refroidir. Pelez-le. Taillez 70 g de poivrons en petits carrés. Pelez et taillez l'échalote et réservez 10 g.

Mélangez le thon, l'échalote, le poivron et la ciboulette hachée. Blanchissez et pelez les tomates. Coupez-les en 4, salez-les. Coupez les queues des piments, ouvrez-les dans la longueur, épépinez-les et taillez-les en julienne. Préparez une vinaigrette.

1



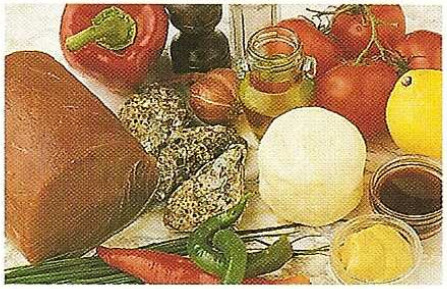
2

AUX PIMENTS D'ESPELETTE

Cuisson : 1 h.

250 g de chair de thon rouge. 1 huître. 4 piments doux d'Espelette. 3 tomates. 1 poivron rouge. 1 échalote. 1/2 citron. 1/2 botte de ciboulette. Branches de cerfeuil.
Vinaigrette : 10 cl d'huile d'olive. Moutarde. Vinaigre de Xérès. Sel, poivre.

Pour découper facilement les petits dés de thon qui entrent dans la composition du tartare avec toute la finesse nécessaire, il vous est recommandé au préalable de faire séjourner le poisson quelques instants au congélateur.



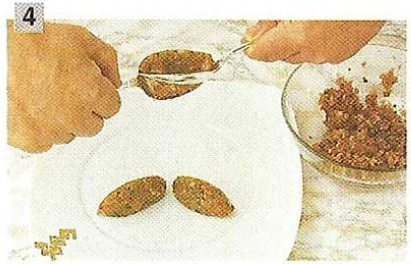
Choisissez des piments doux, longs de 10 à 15 cm. Découpez-les ensuite en fine julienne afin de conserver les saveurs des tomates.

Ajoutez 1/2 cuillère à café de moutarde, quelques gouttes de jus de citron, le sel et le poivre. Passez à la moulinette l'huître et son jus sur le tartare de thon. Ajoutez 5 cl d'huile d'olive en mélangeant énergiquement. Réservez au frais.

Façonnez 3 quenelles de tartare de thon par personne. Alternez entre les tartares, 3 pétales de tomate surmontés de julienne de piments. Arrosez de vinaigrette et disposez au centre un bouquet de cerfeuil et de ciboulette.

3

4



BAR

4 personnes. ★ Préparation : 45 min.

1 bar de 1,6 kg. 400 g de céleri-rave. 300 g de beurre. 15 cl de sauce américaine. 7 cl de jus de veau. 5 g de graines de pavot. 5 g de graines de moutarde. 10 g de moutarde de Meaux. Persil. 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive vierge. Sel, poivre. Gros sel de Guérande.

Il faut au préalable enduire généreusement d'huile la peau du poisson, et ne poser que ce côté sur la pierre.

Appelé loubine sur l'Atlantique et loup de mer en Méditerranée, le bar présente une chair fine et délicate, une odeur iodée, et une peau couleur argent tirant sur le bleu.

Détaillez le bar en 8 filets égaux, réservez. Pelez, coupez le céleri-rave en gros cubes. Faites-les cuire dans une eau bouillante salée. Égouttez. Émulsionnez avec 200 g de beurre. Assaisonnez et réservez au bain-marie.

Frottez la peau des pavés de bar avec du gros sel de Guérande après les avoir badigeonnés d'huile d'olive.

1

2

SUR SON GALET

Cuisson : 25 min.

Mettez le galet 10 mn au four à 200°C, pour le porter à une température de 250°C environ. Déposez les pavés de bar côté peau.

Dans une casserole, faites réduire d'1/3 la sauce américaine avec le jus de veau, les graines de pavot et les graines de moutarde. Montez au beurre et assaisonnez. Dressez la purée de céleri dans chaque assiette. Posez dessus un pavé de bar, la peau sur le dessus.

3

4

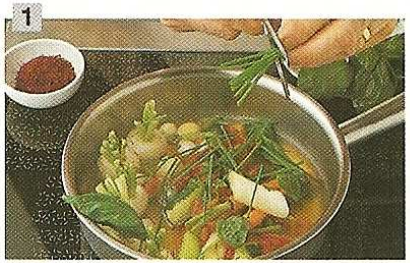
BOURRIDE

6 personnes. ★ ★ ★ Préparation : 45 min.

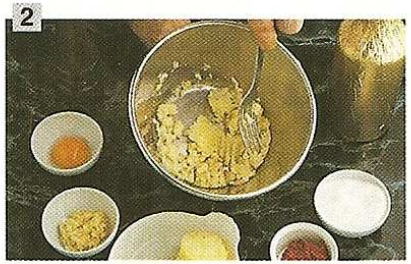
Faites suer légèrement à l'huile tous les légumes coupés en quartiers de 1/2 cm. Mouillez au vin blanc et au bouillon de légumes. Laissez cuire à couvert 10 min. Ajoutez le safran, les feuilles entières de basilic, la ciboulette. Salez, poivrez. Laissez étuver 5 min.

Pour la sauce : déposez l'ail et la pomme de terre écrasée cuite avec la peau, jaune d'œuf, sel, poivre. Remuez, ajoutez l'huile d'olive. Ajoutez la sauce tomate et le 1/2 jus de citron. Versez la sauce dans une casserole.

1



2



À MA FAÇON

Cuisson : 25 min.

1 turbotin de 1 kg. 1 saint-pierre de 1 kg. 1 sole de 350 g. 1 filet de lotte de 600 g. 1 daurade royale de 600 g. Baguette (pour les croûtons). Sel, poivre.
Garniture : 4 carottes et 4 navets nouveaux. 4 blancs de jeunes poireaux. 8 petits oignons grelots. 2 tomates. 1 petit poivron vert et 1 rouge. 4 feuilles de basilic. 1 branche de céleri. 1/2 g de pistil de safran. 1 cuillerée d'huile d'olive vierge. 10 cl de vin blanc. 1/4 l de bouillon de légumes.
Sauce : 1 pomme de terre. 3 cuillerées d'huile d'olive. 1/2 jus de citron. 4 gousses d'ail. 1 cuillerée de sauce tomate. 1 jaune d'œuf. Sel. Poivre de Cayenne et du moulin.

Le point le plus délicat de cette recette réside dans la cuisson des légumes et des divers poissons.

La composition du panier de poissons réunit un poisson noble (turbot, barbue ou saint-pierre), un poisson plat (sole, carrelet ou limande), un poisson gras (dorade, thon ou maquereau) et selon le marché lotte ou grondin.

Coupez tous les poissons nettoyés en 4 parts égales, salez, poivrez les 2 faces. Faites cuire dans l'ordre : la lotte 5 mn, la sole, le turbot, le saint-pierre 4 mn et la daurade 3 mn. Faites cuire à couvert sans retourner les poissons.

Terminez la sauce en ajoutant à feu doux 3 cuillerées de jus de cuisson des poissons. Attention, celle-ci ne doit plus bouillir. Servez dans des assiettes très chaudes. Accompagnez de croûtons frits à l'huile d'olive et frottés à l'ail dégermé et la sauce à part en saucière.

3

4

CRÈME D'OURSIN AUX LÉGUMES

4 personnes. ★ Préparation : 20 min.

Cuisson : 15 min.

1 douzaine d'oursins. 3 cuillerées à soupe de brunoise de céleri-boule, carotte, poireau. 1 échalote hachée. 1 petite cuillerée à café de concentré de tomates. 1 citron. 1 dl de fumet de poissons. 1 cuillerée à soupe de Noilly-Prat. 3 dl de crème. Sel, poivre.

La seule partie comestible de l'oursin est le corail, c'est-à-dire les cinq languettes de couleur orange ou rouge pourpre qui constituent ses glandes génitales.

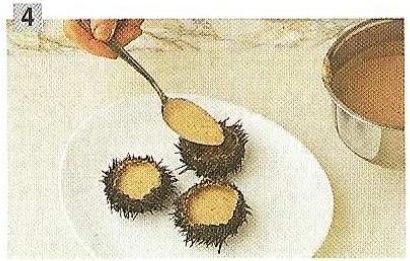
Le goût du corail étant particulièrement iodé, il est recommandé d'utiliser du fumet de poisson dans l'accompagnement, dont la douceur atténuera la saveur prononcée de l'oursin.

Ouvrez diamétralement les oursins avec une paire de ciseaux. Récupérez leur jus en le filtrant dans une passoire fine. Retirez le corail (partie rouge pourpre) à l'aide d'une cuillère à café et rincez-le à l'eau froide. Nettoyez-bien les coques et les réservez à l'envers.

Faites réduire de moitié le jus des oursins avec la brunoise de légumes, l'échalote hachée le concentré de tomates, le fumet de poisson et le Noilly-Prat.

Crémez et laissez mijoter 10-15 mn afin de mélanger les saveurs. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le jus d'un demi-citron.

Déposez le corail dans les coques, chauffez sous la salamandre et remplissez de crème de légumes. Servez aussitôt.



DAURADE AU JUS

4 personnes. ★★ Préparation : 1 h.

2 daurades de 800 g pièce. 10 têtes d'écrevisses. 2 carcasses de poulets.
500 g de pommes de terre. 28 petits oignons grelots. 20 g d'échalotes.
10 g de concentré de tomates. 10 g d'estragon. 5 cl d'huile d'olive.
20 cl de fumet de poisson. 1/2 l d'huile d'arachide (friture). 30 g de beurre.
50 g de sucre. 12 feuilles de cerfeuil. Sel, poivre.

Vous choisirez de préférence un poisson non écaillé, aux yeux vifs et brillants, dont les ouies et branchies seront bien rouges.

Toutes les herbes aromatiques méridionales peuvent escorter la daurade : basilic, romarin, laurier, thym...

Levez les filets de daurade. Épluchez les pommes de terre, détaillez-les en rondelles de 2 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Lavez-les, égouttez-les, puis blanchissez-les 1 mn dans 50 cl d'huile d'arachide chaude à 130°C. Faites cuire à brun les oignons glacés dans de l'eau, du sucre et du sel.

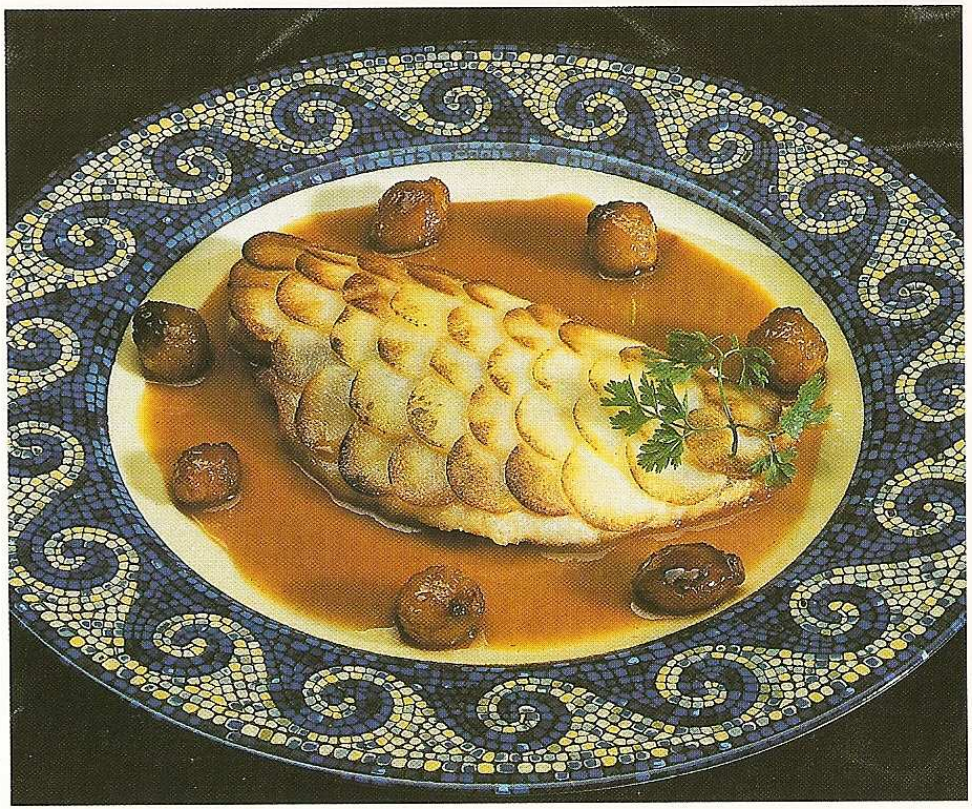
1

Égouttez les rondelles de pommes de terre, laissez-les refroidir. Posez-les sur la daurade en les faisant chevaucher comme des écailles. Faites revenir les carcasses de poulets concassées en petits morceaux, avec les têtes d'écrevisses broyées et l'échalote hachée.

2

EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE

Cuisson : 40 min.

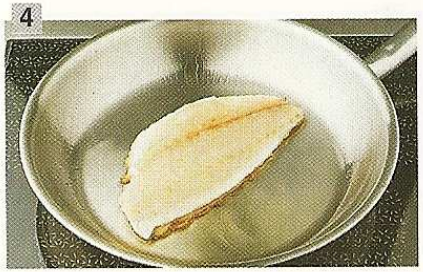


Faites suer 5 mn les carcasses. Déglacez avec le fumet de poisson. Ajoutez le concentré de tomates et l'estragon haché. Laissez cuire 30 mn à feu doux. Passez le jus obtenu et laissez réduire aux 3/4. Rectifiez l'assaisonnement puis montez avec 30 g de beurre.

3

Assaisonnez et poêlez les filets de daurade dans l'huile d'olive. Déposez-les au centre de l'assiette, puis les oignons et le jus poulet-écrevisses autour. Parsemez de feuilles de cerfeuil.

4



FILET DE LIMANDE AU CÉLERI,

4 personnes. ★ Préparation : 45 min.

2 limandes. 2 branches de céleri vert. 2 tomates. 100 g de beurre.
25 cl de fumet de poisson. 10 cl de vin blanc. 10 pistils de safran. Estragon. Thym.
Sel. Poivre blanc.
Mousse de céleri : 1/4 de céleri-rave. 50 g de beurre. 3 cl de crème fleurette.
Sel. Poivre.

Selon le marché ou la saison, vous pouvez réaliser cette recette avec de la barbue ou encore du turbot.

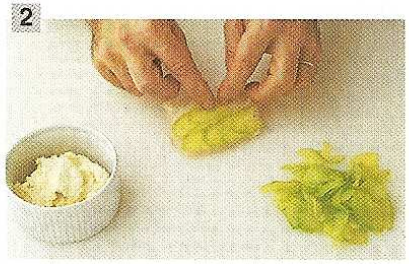
Vous pouvez accompagner la limande avec des pâtes fraîches, des épinards au beurre ou encore des pommes de terre vapeur.

Faites cuire le céleri-rave à l'eau salée et mixez-le. Desséchez-le dans une casserole comme une pâte à choux. Ajoutez le beurre et la crème montée en Chantilly. Réservez. Découpez en biais le céleri branche en tranches fines, blanchissez-les à l'eau salée quelques secondes et rafraîchissez-les.

Levez les poissons en filets. Assaisonnez. Recouvrez les filets d'une fine couche de mousse de céleri et disposez par dessus les tranches de céleri en écailles.

1

2



FUMET DE SAFRAN

Cuisson : 15 min.

Pour la confection de la sauce, ajoutez au fumet de poisson les pistils de safran. Faites réduire de moitié, montez au beurre et ajoutez la tomate coupée en dés et les herbes hachées.

Ajoutez aux filets de poisson le vin blanc et le fumet de poisson. Faites cuire environ 5 mn au four à 190°C. Nappez de sauce le fond des assiettes chaudes et déposez les filets.

3

4

FILET DE SOLE,

4 personnes. ★★ Préparation : 30 min.

Pour la réalisation de la sauce, faites blondir dans une casserole 1 oignon émincé avec du beurre. Ajoutez la tomate puis les crevettes grises. Couvrez la casserole et laissez étuver 15 mn.

Après avoir lavé les palourdes dans trois à quatre eaux, placez-les dans une casserole et faites ouvrir avec 1/2 oignon et de l'huile à feu vif. Versez l'eau de la cuisson dans la casserole contenant la tomate et l'oignon. Portez à ébullition, mixez, chinoisez.

1

2

SAUCE CRUSTACÉ

Cuisson : 35 min.

3 soles. 300 g de palourdes. 200 g de crevettes roses. 100 g de riz. 1/2 oignon. 2 c. à s. d'huile. 150 g de crème fraîche.
Sauce : 1 oignon. 1 tomate. 100 g de crevettes grises. 50 g de beurre. 2 c. à s. d'huile. Sel. Poivre.

Le filet de sole est souple, et sa texture se prête à des manipulations que ne supporterait pas le turbot, pour ne citer que lui. Dans le même registre, notre chef mentionne le loup de mer (ou bar) qui vous apportera les mêmes satisfactions.

Les puristes estimeront peut-être que la sole mérite de plus fins crustacés : langoustes, langoustines seront les bienvenues dans cette préparation, à condition que la sauce ne soit pas relevée au point de masquer leur goût.

Décortiquez les crevettes roses. Levez et assaisonnez les filets de sole, constituez des paupiettes farcies de crevettes. Maintenez-les avec 1 pique en bois.

Disposez les paupiettes dans un sautoir, versez dessus la sauce, la crème, les palourdes et faites étuver 10 mn à feu doux. Dressez sur l'assiette, nappez de sauce et accompagnez de riz blanc "créole" à part.

3

4

LANGOUSTE

4 personnes. ★ **Préparation : 15 min.**

4 langoustes de 500 g. 8 olives noires et 8 olives vertes. 1/2 citron. 1 branche d'aneth. 50 g de beurre. 4 c. à c. de fond de volaille. 4 c. à s. de sauce américaine. 2 c. à s. d'huile d'olive.
Garniture : 200 g de fenouil. 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.
Court-bouillon : 1 carotte. 1 oignon. Thym. Laurier. Persil. 1 c. à s. de vinaigre. Sel. Poivre en grains.
Décoration : Brochettes d'olives.

N'oubliez pas de blanchir cinq fois les olives noires afin d'ôter toute sensation d'amertume.

Selon l'arrivage, vous pouvez réaliser la même recette en utilisant du homard ou des langoustines. Quant au fenouil, choisissez-le bien blanc, sans taches, et sans flétrissures.

Taillez le fenouil en brunoise et les olives en julienne (blanchissez-les 5 fois). Faites cuire le fenouil dans l'eau salée. Rafraîchissez-le et égouttez. Réchauffez-le avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.

Faites cuire les langoustes 5 mn au court-bouillon. Décortiquez-les. Gardez l'extrémité de la tête avec les deux antennes, coupez en cylindres ainsi que les 4 pattes. Puis tranchez les queues en rondelles.

1

2

AUX OLIVES

Cuisson : 10 min.

Faites chauffer la chair de langouste avec le fond de volaille, la sauce américaine, salez et poivrez. Montez la sauce avec le beurre et l'huile d'olive, ainsi que la julienne d'olives.

Confectionnez les brochettes d'olives. Dressez le fenouil, puis disposez sur l'extrémité de celle-ci les pattes et la tête d'une langouste, posez sa chair sur le fenouil, nappez de sauce. Décorez avec les brochettes d'olives.

3

4

MÉROU

4 personnes. ★ Préparation : 30 min.

1 mérou de petite taille (ou 4 filets de 160 g environ).
500 g de brunoise : Courgettes. Aubergines. Oignons. Poivron rouge.
2 gousses d'ail. Huile d'olive. Thym. Sel. Poivre.
Décoration : Ciboulette.

Le mérou noir offre une chair blanche de forte densité, qui conserve à la cuisson tout son panache et dont la texture est comparable à celle du thon.

La mini-ratatouille doit rester légèrement croquante, même si sa composition est laissée à votre appréciation : carottes, petits pois, artichauts émincés peuvent ainsi l'enrichir.

Épluchez si besoin et taillez en fine brunoise les courgettes, les aubergines, les oignons et le poivron rouge.

Faites sauter à l'huile d'olive et à l'ail la brunoise de légumes en procédant dans l'ordre suivant : oignons, aubergines, courgettes et poivron rouge. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le thym.

1

2

À LA MINI-RATATAOUILLE

Cuisson : 15 min.

Levez les filets de mérou et conservez la peau. Dans une poêle antiadhésive, mettez les filets en cuisson en commençant par le côté peau.

A l'aide d'un cercle, formez au centre de l'assiette un lit de mini-ratatouille, posez le mérou dessus avec un filet d'huile d'olive extra-vierge. Décorez de ciboulette.

3

4

AIGUILLETTES DE CANETTE

6 personnes. ★ Préparation : 25 min.

2 canettes de 1,5 kg pièce. 2 figues fraîches. 2 citrons. 2 pommes de terre.
Qs huile d'olive. 200 g de beurre. 2 branches d'estragon.
Sel. Poivre.
Fond : Carcasses de canettes. 5 cl de vin blanc sec.
5 cl de cognac. 20 cl de fond de veau.
Caramel : 150 g de sucre. 5 cl de vinaigre de vin rouge. 1 c. à c. de miel.

Pour les figues, préférez les variétés Solliès ou Bellone, réputées pour leur chair exceptionnelle.

Appréciée depuis les temps biblique en Méditerranée, la figue a conservé tout son prestige, et sa texture subtile se marie idéalement à la canette.

Flambez les canettes, videz-les et bridez-les. Faites-les cuire 25 à 30 mn à 200°C. Levez les filets et faites griller les cuisses. Pour le fond, concassez les carcasses, faites-les suer et déglacez au vin blanc et au cognac, ajoutez le fond de veau, faites cuire 15 min. Chinoisez.

Préparez un caramel blond avec le sucre. Ajoutez le vinaigre de vin rouge, le miel. Portez à ébullition. Mélangez au jus des carcasses. Donnez un tour d'ébullition. Réservez hors du feu. Ajoutez les zestes de citron et montez avec le beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

1

2

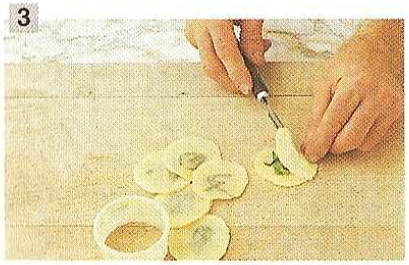
AU MIEL ET CITRON

Cuisson : 45 min.

Lavez et pelez les pommes de terre, coupez-les à la mandoline en fines rondelles, placez une feuille d'estragon sur chaque rondelle et recouvrez avec une autre rondelle. Faites cuire les figues au four avec une noix de beurre.

Passez les pommes de terre au beurre clarifié dans une poêle antiadhésive, jusqu'à coloration. Dressez une cuisse de canette sur chaque assiette, quelques aiguillettes autour et 4 ou 5 pommes de terre transparentes. Nappez de sauce miel-citron, et décorez de zestes de citron.

3



4

FILET DE BŒUF

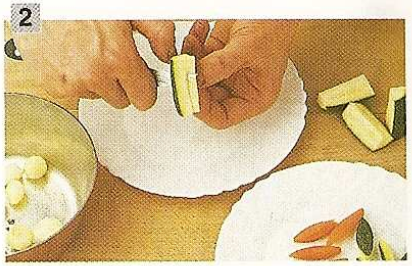
4 personnes. ★ Préparation : 25 min.

Pour la confection du bouillon, nettoyez les oignons, coupez-les en brunoise, faites-les cuire dans une casserole avec le vin rouge et du sel. Ajoutez les herbes, le céleri et le poivre. Découpez le filet de bœuf en tranches épaisses de 140 g environ.

Préparez les légumes de présentation en nettoyant carottes, courgette et petits oignons. Tournez carottes et courgette en forme de grosses olives, faites-les cuire à point séparément dans de l'eau salée, additionnée d'une pincée de sel.

1

2



AU VIN ROUGE

Cuisson : 15 min.

1 morceau de filet de bœuf de 600 g environ. Sel, poivre.
Légumes de présentation : 6 carottes. 1 courgette. 15 petits oignons.
Sauce : 10 cl de vin rouge. 10 cl de porto. 25 cl de fond de veau. 4 échalotes. 300 g de beurre. Sel. Poivre.
Bouillon : 1 litre de vin rouge. 2 gros oignons. 1 branche de céleri. 1 feuille de laurier thym, romarin. 5 grains de poivre.

La cuisson très douce préserve toute la saveur et la subtilité de ce superbe filet de bœuf à déguster rosé.

On apprécie dans le charolais sa faible teneur en graisse, et l'abondance de son jus, plus diverses qualités qui lui valent depuis des décennies de prestigieuses distinctions : labels rouges, médailles d'or de concours agricoles.

Pour la sauce, portez à ébullition le vin rouge, le porto et les échalotes hachées. Faites réduire des deux tiers, laissez refroidir légèrement et ajoutez en remuant le beurre en petits morceaux. Passez au chinois. Ajoutez le fond de veau. Réchauffez et rectifiez l'assaisonnement.

Portez à ébullition le bouillon. Ajoutez les tranches de bœuf pour 8 mn. Laissez juste frémir. Nappez de sauce le fond des assiettes chaudes. Déposez une tranche de bœuf et ajoutez la garniture de légumes.

3

4

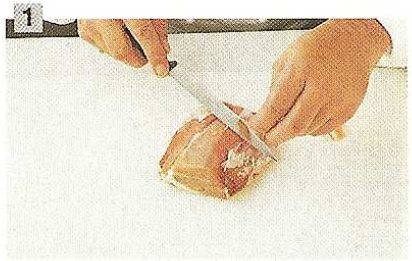
FILET DE VEAU À LA FICELLE,

4 personnes. ★★ Préparation : 1 h.

Parez et ficelez les filets de veau. Parez les fonds d'artichaut, tournez les carottes en olives. Faites-les cuire à la vapeur. Blanchissez les brocolis 4 à 5 mn à l'eau bouillante salée avec une pointe de bicarbonate. Rafraîchissez-les. Blanchissez 5 mn le cresson à l'eau bouillante salée, essorez et rafraîchissez.

Passez le cresson au mixeur puis au tamis. Pelez les échalotes et coupez-les grossièrement. Passez au mixeur avec le persil, le basilic, l'estragon, les câpres, les cornichons et les anchois. Réduisez en purée et montez avec l'huile et le vinaigre, sel, poivre. Incorporez la purée de cresson.

1



2

VINAIGRETTE AUX HERBES

Cuisson : 1 h.

400 g de cœur de filet de veau. 4 os à moelle. 1 l de bouillon de volaille.
Vinaigrette : 1 botte de cresson. 3 échalotes. 4 cornichons au vinaigre.
1 cuillerée à soupe de câpres. 2 filets d'anchois à l'huile. 2 brins de persil.
2 brins d'estragon. 1 branche de basilic. 4 c. à s. d'huile de noix.
2 c. à s. de vinaigre de vin.
Garniture : 4 fonds d'artichaut. 4 carottes moyennes. 2 brocolis. 4 brins de persil plat.
1 pincée de bicarbonate de soude. Beurre. Sel. Poivre du moulin.

Sachez que le filet de veau est une pièce de choix difficile à trouver. À défaut, vous pouvez utiliser un carré désossé.

D'autres légumes du pot-au-feu pourront avantageusement figurer dans ce plat, tels des poireaux pochés, des choux-fleurs ou encore des navets.

Versez le bouillon dans une casserole assaisonnez-le et portez à ébulllition. Pochez 5 min les os à moelle taillés en biseau dans l'eau frémissante. Plongez le filet de veau dans le bouillon pendant 10 à 12 min.

Réchauffez à la vapeur les fonds d'artichaut recouverts de carottes et de fleurs de brocolis. Assaisonnez-les. Découpez le filet de veau en tranches de 2 cm d'épaisseur. Disposez la viande et un os à moelle au centre de l'assiette, à côté le fond d'artichaut, nappez de vinaigrette aux herbes.

3

4

FOIE DE VEAU, JUS CARAMÉLISÉ

4 personnes. ★ **Préparation : 20 min.**

1 kg de foie de veau. 50 g de beurre.
Sauce au gingembre : 50 g de gingembre. 150 g de beurre. 40 g d'échalotes.
2 cl de sauce de soja. 50 cl de fond de veau.
Échalote confite : 250 g d'échalotes. 125 g de beurre.
Garniture : 1 kg de pommes de terre grenailles de Noirmoutier.
75 g de graisse d'oie. Ciboulette.

La sauce de soja, dont la saveur savère assez salée, doit être utilisée avec parcimonie afin d'éviter de dominer le jus de viande.

À l'occasion, vous pouvez remplacer le foie de veau par du ris de veau. Quant au gingembre, il peut cèder sa place à une fondue d'échalotes.

Pour la sauce au gingembre, faites suer les échalotes hachées au beurre avec le gingembre. Déglacez avec la sauce de soja, le fond de veau. Laissez cuire à petit feu. Émulsionnez avec le beurre.

Lavez les pommes de terre grenailles de Noirmoutier. Foncez un sautoir de papier aluminium, rassemblez les pommes de terre non épluchées, la graisse d'oie fondue, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier. Couvrez et faites cuire au four.

1

2

AU GINGEMBRE ET SOJA

Cuisson : 20 min.

Retirez la membrane du foie de veau et coupez-le en tranches, assaisonnez et saissez au beurre dans la poêle. Faites compoter les échalotes émincées dans un sautoir avec le beurre.

Escalopez les tranches de foie. Disposez-les sur une assiette bien chaude, nappez d'échalotes confites. Posez les pommes de terre autour ainsi qu'un cordon de sauce au gingembre et parsemez de ciboulette ciselée.

3

4

NOISETTES D'AGNEAU

4 personnes. ★ Préparation : 30 min.

1 selle d'agneau de 1,5 kg. 300 g de pommes de terre (belle de Fontenay).
4 tranches de foie gras. 1 belle truffe. 220 g de beurre. 8 cl de crème fleurette.
3 c. à s. d'huile. Sel. Poivre.
Jus : Os et parures de la selle. 1 oignon. 1 carotte. 50 g de céleri. 1 bouquet garni.
30 g de beurre. 8 cl de fond de veau.
8 cl de jus de truffes. 25 cl de vin blanc. 50 g de beurre.
Décoration : Truffe.

La belle de Fontenay est une variété réputée de pomme de terre à chair jaune, très digne dans la cuisson, et dont la précocité constitue un atout véritable.

N'oubliez pas que la viande est plus moelleuse quand on a pris la précaution de la laisser reposer quelques instants après la cuisson.

Désossez la selle d'agneau. Levez les filets et parez-les à vif. Taillez 4 noisettes de même grosseur. Ficelez-les. Réservez au frais.

Pour le jus, concassez les os et parures, faites revenir le tout avec oignon, carotte, céleri et bouquet garni. Colorez 20 min à feu vif. Dégraissez. Déglacez au vin blanc, réduisez à consistance. Passez au chinois, réduisez à nouveau. Détendez au jus de truffes. Rectifiez et montez au beurre.

1

2

"ROSSINI"

Cuisson : 20 min.

Faites sauter les noisettes d'agneau dans un mélange de beurre et d'huile. Laissez reposer 5 à 6 min. Faites cuire les pommes de terre, écrasez-les en purée et les mélangez avec 200 g de beurre et du lait. Assaisonnez.

Poêlez à sec les tranches de foie gras dans une poêle bien chaude. Dressez sur chaque assiette chaude une noisette d'agneau, un médaillon de foie gras chaud et sur les médaillons une rondelle de truffe. Décorez d'un cordon de sauce et d'une belle quenelle de purée.

3

4

SUPRÊME DE CAILLE

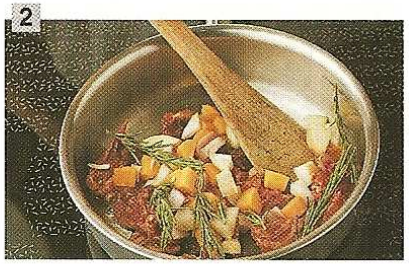
4 personnes. ★★ **Préparation : 40 min.**

Flambez et videz les cailles, retirez la peau. Levez les poitrines et les cuisses. Assaisonnez de sel et poivre.

Pour la sauce au romarin, concassez les abattis de volaille. Faites-les brunir dans un sautoir avec la mirepoix de légumes et les branches de romarin. Déglacez au vin blanc et laissez réduire. Ajoutez le fond de volaille. Laissez réduire, passez au chinois et mixez.

1

2



EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE

Cuisson : 20 min.

4 cailles. 3 grosses pommes de terre. 1 jaune d'œuf. 200 g de beurre. Sel, poivre.
Sauce au romarin : Branches de romarin. Abattis de volaille. Mirepoix d'oignon. Céleri. Carotte. 10 cl de vin blanc. 25 cl de fond de volaille.

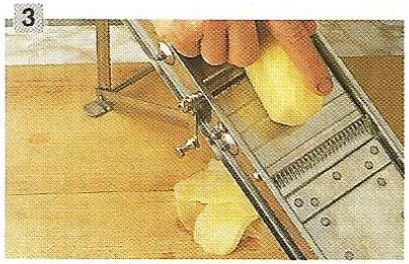
Un petit accompagnement de légumes sera du meilleur effet pour souligner les fines saveurs de la caille : des haricots verts bien croquants, ou mieux une ratatouille.

Le choix de la variété nicola s'explique par la nécessité de disposer d'une pomme de terre à chair ferme, dont la consistance résiste sans problème à la cuisson. Il y en a pourtant bien d'autres : la belle de Fontenay et sa dérivée la BF.15, la charlotte, la roseval...

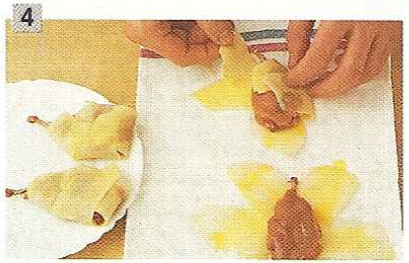
Pour préparer les écailles de pommes de terre, épluchez les tubercules, lavez-les, coupez-les à la mandoline en tranches très fines. Sur une serviette, confectionnez 8 rectangles en forme d'écailles de poisson, salez et poivrez. Nappez de jaune d'œuf.

Enveloppez les cuisses et les poitrines dans les écailles de pommes de terre. Clarifiez le beurre et faites cuire ces préparations à température moyenne. Dressez sur l'assiette chaude avec la sauce tout autour. Ajoutez au choix des haricots verts ou de la ratatouille.

3

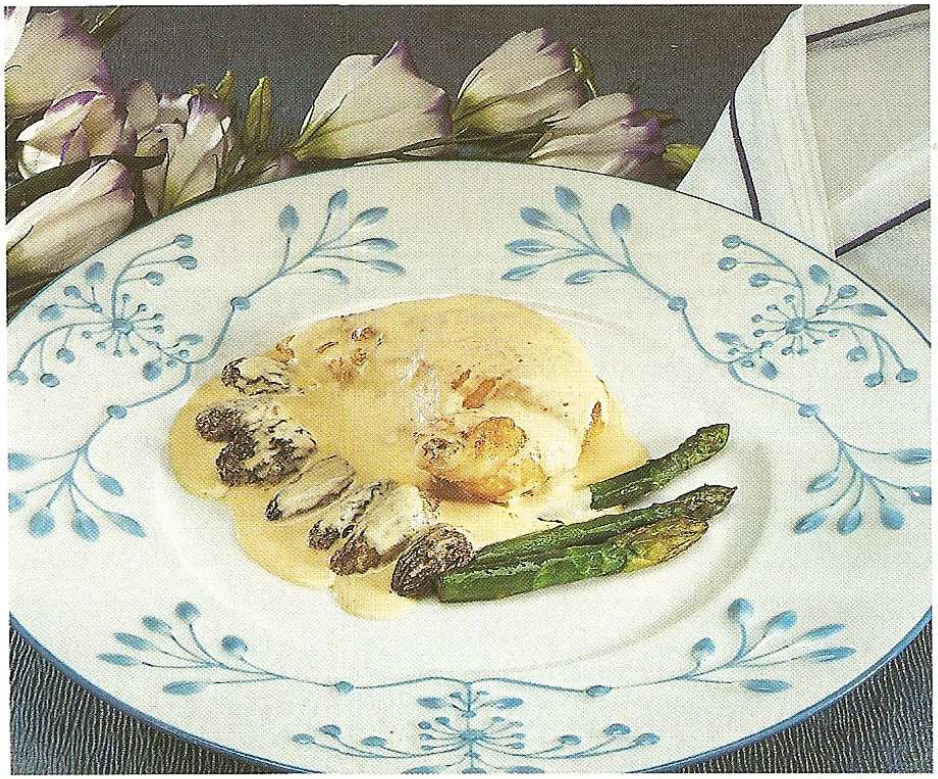


4



VOLAILLE DE BRESSE

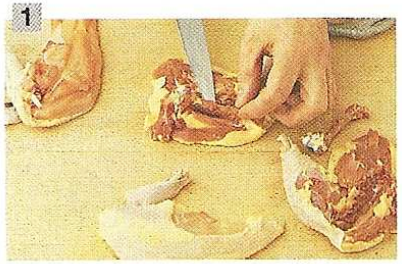
4 personnes. ★★ Préparation : 45 min.



Désossez la volaille. Coupez-la en 4. Faites revenir dans la graisse. Colorez au four, prélevez l'excédent de graisse. Déglacez au vin, ajoutez le fond de volaille, réduisez et mouillez avec la crème. Faites cuire les asperges à l'eau salée, rafraîchissez-les. Passez au beurre chaud. Assaisonnez. Réservez au four.

Dans une cocotte contenant la graisse de volaille, faites colorer les morceaux de poulet assaisonnés et légèrement farinés. Laissez dorer côté peau 10 min à 180°C. Retirez ensuite les deux ailes, réservez le poulet au chaud, faites rôtir les cuisses 10 min de plus.

1



2

AUX MORILLES ET AUX ASPERGES

Cuisson : 15 min.

1 poulet de Bresse de 1,6 kg environ. 400 g de morilles.
120 g de pointes d'asperges vertes. 2 gousses d'ail. 2 échalotes grises.
50 g de beurre. 25 cl de fond de volaille réduit. 50 cl de crème fleurette.
1 verre de vin blanc sec. Estragon. Sel de Guérande.
Poivre du moulin.

Selon vos goûts, vous pouvez réaliser cette recette en utilisant du gruyère ou du comté nettement plus parfumé.

Selon la saison, vous pouvez remplacer les épinards frais par un chou vert qui dévoilera sa texture fondante dans ce plat de fête.

Lavez les morilles et égouttez-les. Dans une cocotte, versez le beurre de cuisson de la volaille, l'échalote hachée et les morilles. Laissez revenir doucement, salez, poivrez. Laissez cuire 5 min à feu doux.

Mouillez à hauteur avec la sauce à la crème. Ajoutez les morilles dans la cocotte contenant la volaille. Laissez mijoter quelques minutes. Rectifiez. Déposez un morceau de volaille dans chaque assiette chaude, entouré d'asperges vertes chaudes et de morilles entières. Nappez de sauce à la crème.

3

4

CHARLOTTE CHAUDE

4 personnes. ★ Préparation : 40 min.

500 g de pommes. Zestes et jus d'un demi-citron.
6 à 8 cuillerées à soupe de sucre semoule.
200 g de beurre ramolli. 1/2 pain de mie.
Pour les moules : 3 cuillerées à soupe de sucre semoule.
Ustensiles : 4 moules métalliques ou en aluminium de 10 cm de diamètre.

Vous servirez ce dessert chaud, mais non brûlant, accompagné le cas échéant d'une crème anglaise, d'une sauce au caramel ou tout simplement d'une crème fouettée.

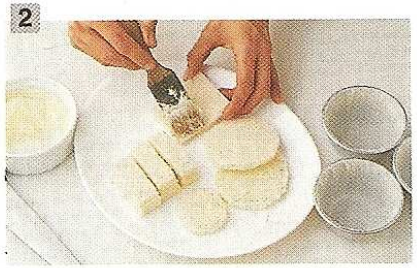
Vous aurez soin de faire cuire les morceaux de pommes à découvert, pour laisser évaporer l'eau contenue dans les fruits et obtenir une compote homogène d'apparence épaisse.

Épluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire à feu doux avec le beurre, le sucre, le jus de citron et les zestes jusqu'à obtention d'un mélange tendre et pulpeux. Si besoin, ajoutez un peu de sucre. Préchauffez le four à 200°C.

Parez la croûte et coupez le pain en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Avec le pinceau, recouvrer les tranches de beurre. Coupez 4 rondelles de pain du diamètre des moules. Coupez plusieurs tranches en bandes d'environ 3,5 cm de large.

1

2



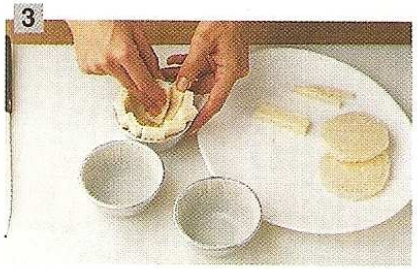
AUX POMMES BRAMLEY

Cuisson : 40 min.

À l'aide d'un pinceau, beurrez les moules et saupoudrez-les de sucre. Chemisez chaque moule avec les bandes en les chevauchant légèrement pour empêcher les pommes de couler pendant la cuisson. Faites dépasser les bandes d'environ 1/2 cm.

Remplissez chaque moule aux 7/8ème avec la purée de pommes tièdes et recouvrez complètement de pain. Faites cuire les charlottes à four chaud (200°C) 10 min, puis faites réduire à 160°C, 20 à 30 min. Dès que le pain est doré, retirez-le du four. Servez chaud.

3



4

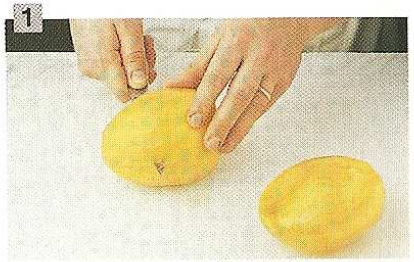
ÉVENTAIL DE MANGUE,

4 personnes. ★ Préparation : 30 min.

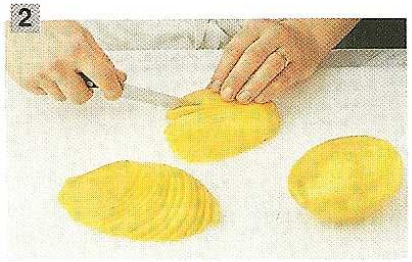
Enlevez le noyau des mangues. Pelez-les. Glace vanille : versez le lait dans une casserole avec la gousse de vanille, portez à ébullition. Retirez du feu. Mélangez sucre et jaunes d'œufs à la spatule. Versez le lait sur le mélange. Laissez refroidir, incorporez la crème fraîche et turbinez.

Détaillez chaque demi-mangue en fines tranches afin d'obtenir 4 éventails. Saupoudrez les éventails de sucre glace et faites tiédir légèrement à la salamandre.

1



2

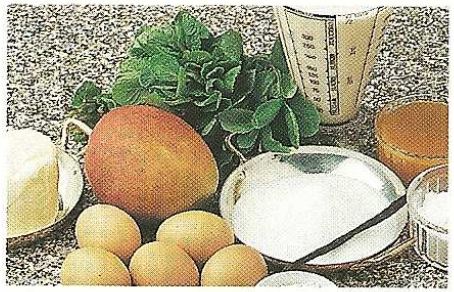


GLACE À LA VANILLE

Cuisson : 10 min.

2 belles mangues mûres. 10 fruits de la Passion.
20 cl de coulis de fruit de la Passion.
Glace à la vanille : 1 gousse de vanille. 2 jaunes d'œufs.
50 g de sucre. 20 cl de lait. 40 cl de crème fraîche.
Décoration : Feuilles de menthe

De la taille d'un œuf, les fruits de la Passion dévoilent une pulpe jaune orangé, acidulée, garnie de petites graines noires comestibles.



La mangue, quelle que soit la couleur de sa peau, doit être juste mûre, sans être trop souple au toucher. Vous la choisirez lisse et bien lourde, sans taches noires, qui trahiraient un fruit trop avancé à chair filandreuse.

Coupez en 2 les fruits de la passion et retirez toute la pulpe. Mixez et terminez en passant le jus obtenu à l'étamine. Sucrez.

Disposez dans chaque assiette un éventail de mangue. Nappez de coulis de fruit de la Passion. Sur une croûte de pâte fine, disposez 2 quenelles de glace à la vanille. Décorez de menthe.

3

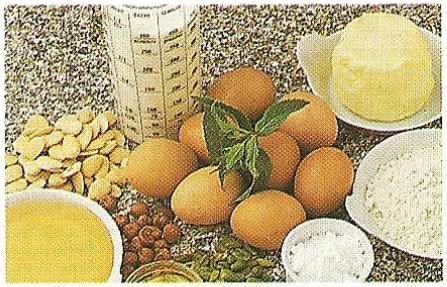
4

GLACE AU MIEL

4 personnes. ★ **Préparation : 45 min.**

Glace : 1 l de lait entier. 12 jaunes d'œufs. 250 g de miel d'acacia. 4 cl de Suze.
Tulipe : 3 blancs d'œufs. 150 g de sucre glace. 120 g de farine. 70 g de beurre. 50 g d'amandes entières. 50 g de noisettes entières. 50 g de pistaches mondées.
Finition : Miel. Menthe.

Pour bénéficier d'un miel qui conserve tout son arôme, préférez le conditionnement en pots de verre à tout autre moins hermétique.



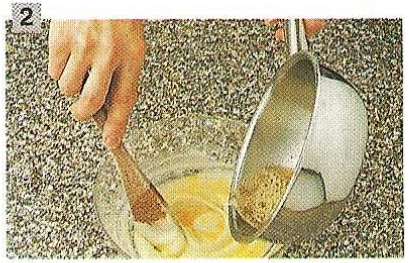
La réalisation de cette recette ne présente pas de difficulté particulière, si ce n'est la confection classique de la crème anglaise, qui ne doit bouillir en aucun cas.

Faites bouillir le lait avec le miel. Versez 1/3 du lait sur les jaunes en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Versez le lait restant et faites cuire à la nappe, 87°C 3 min. Laissez reposer 12 h. Turbinez en incorporant au fur et à mesure la Suze.

Pour les tulipes, mélangez les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine et le beurre bouillant. Réservez au frais 1 h.

1

2



ET À LA GENTIANE

Cuisson : 10 min. **Repos de la pâte : 1 h.**

Étalez à la spatule sur une plaque anti-adhésive 6 disques de 15 cm de diamètre. Parsemez le mélange de pistaches, amandes et noisettes concassées. Mettez au four à 180°C jusqu'à coloration blonde.

Placez le disque sur une assiette creuse et posez dessus une autre assiette pour lui donner la forme d'une tulipe. Disposez les tulipes dans les assiettes. Ajoutez 3 quenelles de glace. Nappez de miel, décorez de menthe.

3

4

LES TROIS SORBETS

4 personnes. ★★ Préparation : 30 min.

Chocolat chaud : 25 cl de lait entier. 50 g de cacao en poudre.
50 g de chocolat au lait 6 cl de crème fleurette.
Sorbet au chocolat : 180 g de pâte de cacao. 200 g de miel d'acacia.
30 cl d'eau minérale.
Glace aux marrons : 150 g de purée de marrons vanillée.
25 cl de lait entier. 40 g de sucre. 40 g de jaune.
Sorbet au fromage blanc : 250 g de fromage blanc 40 % m.g.
25 cl de lait entier. 75 g de miel. 1 citron non traité.

Le sorbet au chocolat repose sur la seule qualité de la pâte de cacao, exclusivement obtenue par le broyage de fèves de cacao torréfiées.

Abondants dans les fôrets en automne, les marrons sont en fait une variété de châtaigne améliorée. Ces fruits sont particulièrement énergétiques et nourrissants.

Sorbet au chocolat : faites fondre la pâte à cacao. Puis confectionnez un sirop (à froid) avec le miel et le sucre. Mélangez et turbinez.

Sorbet au fromage blanc : blanchissez la peau râpée du citron. Dans un cul-de-poule mélangez tous les ingrédients. Turbinez.

1

2

D'HIVER ET CHOCOLAT CHAUD

Cuisson : 30 min. Réfrigération: 1 h.

Glace aux marrons : blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Faites bouillir le lait et le versez sur les jaunes, pochez comme une crème anglaise, ajoutez la purée de marrons vanillée. Laissez refroidir. Turbinez.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, ajoutez le cacao en poudre, le chocolat mi-amer et incorporez en dernier lieu la crème fleurette. Dressez les sorbets et déposez à côté une petite tasse de chocolat chaud.

3

4

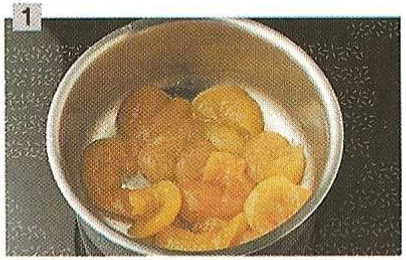
MIRLITON À LA ROUENNAISE

4 personnes. ★ Préparation : 30 min.

Après avoir coupé les abricots en deux, faites-les réduire 15 min à feu doux avec le sucre et un peu d'eau. Préparez une glace à la vanille classique.

Confectionnez l'appareil à mirliton en mélangeant dans un récipient les œufs, le sucre semoule, les amandes en poudre et la crème fraîche. Réservez.

1



2

AUX ABRICOTS

Cuisson : 40 min.

Réduction d'abricots : 200 g d'abricots. 50 g de sucre cristal.
Feuilletage : 500 g de farine. 500 g de beurre. 15 g de sel. 25 cl d'eau.
Appareil à mirliton : 2 œufs. 40 g de poudre d'amandes. 10 cl de crème fraîche. 50 g de sucre. 20 g de sucre glace.
Accompagnement : Glace vanille.

Notre chef vous propose à l'occasion de réaliser ce dessert en remplaçant les abricots par une compotée de figues.

Deux précautions techniques demeurent indispensables : il faut piquer le fond de pâte feuilletée pour éviter qu'il ne gonfle à la cuisson, et laisser "croûter" quelques instants le sucre glace avant de passer la tartelette au four.

Foncez de feuilletage 4 cercles de 10 cm de diamètre. Piquez les fonds, garnissez de la réduction d'abricots et de l'appareil à mirliton.

Saupoudrez le dessus du mirliton de sucre glace et passez-le 5 mn au réfrigérateur afin d'obtenir une croûte. Faites cuire 40 min au four à 180°C. Servez ce gâteau tiède, accompagné d'une quenelle de glace vanille et d'une cuillerée de marmelade d'abricots.

3

4

RAVIOLI DE CRÊPES

4 personnes. ★ Préparation : 45 min.

Pâte à crêpe : 125 g de farine. 4 œufs. 30 cl de lait. 55 g de sucre. 15 g de beurre. 3 cl d'eau. 1 pincée de sel.
Sauce orange : 3 cl de jus d'orange. 50 cl d'eau. 200 g de sucre. 2 cl de Grand Marnier.
Crème Chiboust : 6 cl de jus de citron. 40 g de crème double. 3 œufs. 20 g de sucre semoule. 15 g de poudre à crème. 1 feuille de gélatine. 3 oranges.

Pour améliorer la saveur de la pâte à crêpe, n'hésitez pas à l'enrichir de lait concentré. Cet ajout la rendra plus lisse.

Utilisez avec parcimonie le Grand Marnier car son arôme pourrait effacer le goût de la crêpe, si vous commettiez le moindre excès.

Préparez la pâte à crêpe. Faites de petites crêpes dans des poêles à blinis. À l'aide d'un emporte-pièce, retaillez-les à 8 cm de diamètre.

Sauce à l'orange : faites un caramel et déglacez avec le jus d'orange. Ajoutez le Grand Marnier, laissez cuire à la nappe. Crème Chiboust : prélevez les zestes des 3 oranges, taillez-les en julienne et confisez-les dans un sirop à 30°C. Mélangez le jus de citron à celui des oranges, ajoutez la crème et portez à ébullition.

1

2

BEURRE SUZETTE

Cuisson : 25 min.

Travaillez les œufs avec le sucre, ajoutez la poudre à crème, mélangez avec la préparation précédente et faites cuire comme une pâtissière. Hors du feu, ajoutez la feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et laissez tiédir. Montez les blancs et les incorporez à la crème pâtissière.

Garnissez à moitié les crêpes de crème Chiboust afin de les replier. Dressez sur une assiette creuse, passez 5 min au four à 180°C. Versez la sauce à l'orange autour des crêpes. Décorez de quelques zestes d'orange confits.

3

4

TERRINE DE FRUITS À LA MOUSSE D'AMANDE

8 personnes. ★★ **Préparation : 2 h.** **Cuisson : 2 h.** **Réfrigération : 12 h.**

2 kg de fraises. 7 kiwis. 4 mangues. 200 g de génoise.
Pour la mousse d'amande : 200 g de poudre d'amande. 150 g de beurre.
200 g de sucre glace. 250 g de Chantilly. 5 cl de Grand Marnier.

Lors de l'incorporation de la Chantilly, l'appareil doit être à bonne température. Ainsi, le beurre ne durcira pas.

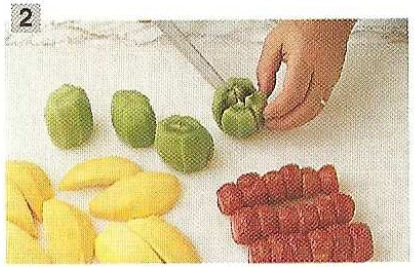
Il sera peut-être préférable de remplacer les mangues, dont la chair filandreuse est parfois difficile à tailler, par de grosses pêches jaunes très savoureuses.

Montez la mousse d'amande au robot en mélangeant la poudre d'amande, le beurre, le sucre glace et le Grand Marnier. Incorporez délicatement la Chantilly.

Pelez les fruits, équeutez les fraises. Coupez les pêches et les kiwis en quartiers dans le sens de la longueur. Épluchez et coupez les mangues.

1

2



Tapissez le fond et les côtés d'une terrine en porcelaine de fines lamelles de génoise.

Montez la terrine en alternant les couches de fruits et la mousse d'amande. Couvrez d'une fine lamelle de génoise. Mettez au réfrigérateur pendant une nuit au minimum. Coupez en tranches et servez sur une assiette avec un coulis de framboise.

3

4